隨園食單

隨園食單序

詩人美周公而曰籩豆有踐惡凡伯而曰彼疏斯稗古之於飲食也若是重乎他若易稱鼎亨書稱鹽梅鄉黨內則瑣瑣言之孟子雖賤飲食之人而又言飢渴未能得飲食之正可見凡事須求一是處都非易言中庸曰人莫不飲食也鮮能知味也典論曰一世長者知居處三世長者知服食古人進鬐離肺皆有法焉未嘗苟且

子與人歌而善必使反之而後和之聖人于一藝之微其善取于人也如是余雅慕此旨每食于某氏而飽必使家廚往彼灶觚執弟子之禮四十年來頗集衆美有學就者有十分中得六七者有僅得二三者亦有竟失傳者余都問其方略集而存之雖不甚省記亦載某家某味以志景行自覺好學之心理宜如是雖死法不足以限生廚名手作書亦多出入未可專求之於

于故紙然能率由舊章終無大謬臨時治具亦易指名或曰人心不同各如其面子能必天下之口皆子之口乎曰執柯以伐柯其則不遠吾雖不能強天下之口與吾同嗜而姑且推己及物則食飲雖微而吾于忠恕之道則已盡矣吾何憾哉若夫說郛所載飲食之書三十餘種眉公笠翁亦有陳言曾親試之皆閼于鼻而蜇于口大半陋儒附會吾無取焉

中国烹調之法計分下列各種

(一)[illegible]燋(二)蒸(三)炒(四)燉(五)[illegible](六)拌(七)湯(八)炸(九)熘(十)燴(十一)煮(十二)烤(十三)煎(十四)[illegible](十五)酥

西洋烹調之法僅煮烤煎

隨園食單目錄

卷一

須知單　戒單

海鮮單　江鮮單

卷二

特牲單　雜牲單

羽族單

卷三

水族有鱗單　水族無鱗單
雜素菜單　小菜單
卷四
點心單　飯粥單
茶酒單

須知單 學問之道先知而後行飲食亦然作須知單

一先天須知

凡物各有先天如人各有資稟人性下愚雖孔孟教之無益也物性不良雖易牙烹之亦無味也指其大畧豬宜皮薄不可腥臊雞宜騸嫩不可老稚鯽魚以扁身白肚為佳烏背者必崛強於盤中鰻魚以湖溪游泳為貴江生者必槎枒其骨節穀餵之鴨其膘肥而白色壅土之筍其

節少而枯鮮同一火腿也而好醜判若天淵同一台鯗也而美惡分爲冰炭其他雜物可以類推大抵一席佳餚司廚之功居其六買辦之功居其四

一作料須知

廚者之作料如婦人之衣服首飾也雖有天姿雖善塗抹而敝衣藍縷西子亦難以爲容善烹調者醬用伏醬先嘗甘否油用香油須審生熟

酒用酒娘應去糟粕醋用米醋須求清冽且醬有清濃之分油有葷素之別酒有酸甜之異醋有陳新之殊不可絲毫錯誤其他葱椒薑桂糖鹽雖用之不多而俱宜選擇上品蘇州店賣秋油有上中下三等鎮江醋顏色雖佳味不甚酸失醋之本旨矣以板浦醋爲第一浦口醋次之

一洗刷須知

洗刷之法燕窩去毛海參去泥魚翅去沙鹿筋

去臊肉有筋瓣剔之則酥鴨有腎臊削之則淨魚胆破而全盤皆苦鰻涎存而滿碗多腥韭删葉而白存菜棄邊而心出內則曰魚去乙鱉去醜此之謂也諺云若要魚好喫洗得白筋出亦此之謂也

一調劑須知

調劑之法相物而施有酒水兼用者有專用酒不用水者有專用水不用酒者有鹽醬並用者

有專用清醬不用鹽者有用鹽不用醬者有物太膩要用油先炙者有氣大腥要用醋先噴者有取鮮必用冰糖者有以乾燥爲貴者使其味入於內煎炒之物是也有以湯多爲貴者使其味溢于外清浮之物是也

一配搭須知

諺曰相女配夫記曰儗人必於其倫烹調之法何以異焉凡一物烹成必需輔佐要使清者配

清濃者配濃柔者配柔剛者配剛方有和合之妙其中可葷可素者蘑菇鮮筍冬瓜是也可葷不可素者葱韭回香新蒜是也可素不可葷者芹菜百合刀豆是也常見人置蟹粉于燕窩之中放百合于雞猪之肉毋乃唐堯與蘇峻對坐不太悖乎亦有交互見功者炒葷菜用素油炒素菜用葷油是也

一 獨用須知

味太濃重者只宜獨用不可搭配如李贊皇張江陵一流須專用之方盡其才食物中鰻也鱉也蟹也鰣魚也牛羊也皆宜獨食不可加搭配何也此數物者味甚厚力量甚大而流弊亦甚多用五味調和全力治之方能取其長而去其弊何暇捨其本題別生枝節哉金陵人好以海參配甲魚魚翅配蟹粉我見輒攢眉覺甲魚蟹粉之味海參魚翅分之而不足海參魚翅之弊

甲魚蟹粉染之而有條

一火候須知

熟物之法最重火候有須武火者煎炒是也火弱則物疲矣有須文火者煨煮是也火猛則物枯矣有先用武火而後用文火者收湯之物是也性急則皮焦而裏不熟矣有愈煮愈嫩者腰子雞蛋之類是也有略煮即不嫩者鮮魚蚶蛤之類是也肉起遲則紅色變黑魚起遲則活肉

變死屢開鍋蓋則多沫而少香火息再燒則走油而味失道人以丹成九轉為仙儒家以無過不及為中司廚者能知火候而謹伺之則幾于道矣魚臨食時色白如玉凝而不散者活肉也色白如粉不相膠粘者死肉也明明鮮魚而使之不鮮可恨已極

一色臭須知

目與鼻口之鄰也亦口之媒介也嘉肴到目到

鼻色臭便有不同或淨若秋雲或艷如琥珀其芬芳之氣亦撲鼻而來不必齒決之舌嘗之而後知其妙也然求色不可用糖炒求香不可用香料一涉粉飾便傷至味

一　遲速須知

凡人請客相約於三日之前自有工夫平章百味若斗然客至急需便餐作客在外行船落店此何能取東海之水救南池之焚乎必須預備

一種急就章之菜如炒雞片炒肉絲炒蝦米豆腐及糟魚茶腿之類反能因速而見巧者不可不知

一變換須知

一物有一物之味不可混而同之猶如聖人設教因才樂育不拘一律所謂君子成人之美也今見俗廚動以雞鴨猪鵝一湯同滚遂令千手雷同味同嚼蠟吾恐雞猪鵝鴨有靈必到枉死

城中告狀矣善治菜者須多設鍋竈盂鉢之類使一物各獻一性一碗各成一味嗜者舌本應接不暇自覺心花頓開

一器具須知

古語云美食不如美器斯語是也然宣成嘉萬窯器太貴頗愁損傷不如竟用　御窯已覺雅麗惟是宜碗者碗宜盤者盤宜大者大宜小者小參錯其間方覺生色若板板于十碗八盤之

說便嫌笨俗大抵物貴者器宜大物賤者器宜小煎炒宜盤湯羹宜碗煎炒宜鐵鍋煨煮宜砂罐

一上菜須知

上菜之法鹽者宜先淡者宜後濃者宜先薄者宜後無湯者宜先有湯者宜後且天下原有五味不可以鹹之一味槩之度客食飽則脾困矣須用辛辣以振動之慮客酒多則胃疲矣須用

酸甘以提醒之

一時節須知

夏日長而熱宰殺太早則肉敗矣冬日短而寒烹飪稍遲則物生矣冬宜食牛羊移之于夏非其時也夏宜食乾腊移之于冬非其時也輔佐之物夏宜用芥末冬宜用胡椒當三伏天而得冬醃菜賤物也而竟成至寶矣當秋涼時而得行根筍亦賤物也而視若珍羞矣有先時而見

好者三月食鰣魚是也有後時而見好者四月食芋奶是也其他亦可類推有過時而不可喫者蘿蔔過時則心空山笋過時則味苦刀鱭過時則骨硬所謂四時之序成功者退精華已竭褰裳去之也

一多寡須知

用貴物宜多用賤物宜少煎炒之物多則火力不透肉亦不鬆故用肉不得過半觔用雞魚不

得過六兩或問食之不足如何曰俟食畢後另炒可也以多爲貴者白煮肉非二十觔以外則淡而無味粥亦然非斗米則汁漿不厚且須扣水水多物少則味亦薄矣

一　潔淨須知

切葱之刀不可以切筍擣椒之臼不可以擣粉聞菜有抹布氣者由其布之不潔也聞菜有砧板氣者由其板之不淨也工欲善其事必先利

其器皿先多磨刀多換布多刮板多洗手然後治菜至于口吸之烟灰頭上之汗汁竈上之蠅蟻鍋上之烟煤一玷入菜中雖絕好烹庖如子蒙不潔人皆掩鼻而過之矣

一用縴須知

俗名豆粉爲縴者即拉船用縴也須顧名思義因治肉者要作團而不能合要作美而不能膩故用粉以牽合之煎炒之時慮肉貼鍋必至焦

老故用粉以護持之此縴義也能解此義用縴縴必恰當否則亂用可笑但覺一片糊塗漢制考齊呼麪麩爲媒媒即縴矣

一選用須知

選用之法小炒肉用後臀做肉圓用前夾心煨肉用硬短勒炒魚片用青魚季魚做魚松用鯶魚鯉魚蒸雞用雛雞煨雞用騸雞取雞汁用老雞雞用雌才嫩鴨用雄才肥蓴菜用頭芹韭用

根皆一定之理餘可類推

一疑似須知

味要濃厚不可油膩味要清鮮不可淡薄此疑似之間差之毫釐失以千里濃厚者取精多而糟粕去之謂也若徒貪肥膩不如專食猪油矣清鮮者真味出而俗塵無之謂也若徒貪淡薄則不如飲水矣

一補救須知

名手調羹鹹淡合宜老嫩如式原無需補救不得已爲中人說法則調味者寧淡毋鹹淡可加鹽以救之鹹則不能使之再淡矣烹魚者寧嫩毋老嫩可加火候以補之老則不能強之再嫩矣此中消息于一切下作料時靜觀火色便可叅詳

一本分須知

滿洲菜多燒煮漢人菜多羹湯童而習之故

長也漢請滿人滿請漢人各用所長之菜轉覺入口新鮮不失邯鄲故步今人忘其本分而要格外討好漢請滿人用滿菜滿請漢人用漢菜反致依樣葫蘆有名無實畫虎不成反類犬矣秀才下場專作自巳文字務極其工自有遇合若逢一宗師而摹倣之逢一主考而摹倣之則掇皮無眞終身不中矣

戒單

爲政者興一利不若除一弊能除飲食之弊則思過半矣作戒單

一戒外加油

俗廚製菜動熬猪油一鍋臨上菜時勺取而分澆之以爲肥膩甚至燕窩至清之物亦復受此玷污而俗人不知長吞大嚼以爲得油水入腹故知前生是餓鬼投來

一戒同鍋熟

同鍋熟之弊已載前變換須知一條中

戒耳餐

何謂耳餐耳餐者務名之謂也貪貴物之名夸敬客之意是以耳餐非口餐也不知豆腐得味遠勝燕窩海菜不佳不如蔬筍余嘗謂雞豬魚鴨豪傑之士也各有本味自成一家海參燕窩庸陋之人也全無性情寄人籬下嘗見某太守燕客大碗如缸白煮燕窩四兩絲毫無味人爭夸之余笑曰我輩來喫燕窩非來販燕窩也可

販不可喫雖多奚爲若徒夸體面不如碗中覓
放明珠百粒則價值萬金矣其如喫不得何

一戒目食

何謂目食目食者貪多之謂也今人慕食前方丈之名多盤疊碗是以目食非口食也不知名手寫字多則必有敗筆名人作詩煩則必有累句極名廚之心力一日之中所作好菜不過四五味耳尚難拿准況拉雜橫陳乎就使幇助多

人亦各有意見全無紀律愈多愈壞余嘗過一
商家上菜三撤席點心十六道共算食品將至
四十餘種主人自覺欣欣得意而我散席還家
仍煮粥充飢可想見其席之豐而不潔矣南朝
孔琳之曰今人好用多品適口之外皆爲悅目
之資余以爲肴饌橫陳熏蒸腥穢目亦無可悅
也

物有本性不可穿鑿爲之自成小巧即如燕窩佳矣何必捶以爲團海參可矣何必熬之爲醬西瓜被切畧遲不鮮竟有製以爲糕者蘋果太熟上口不脆竟有蒸之以爲脯者他如尊生八箋之秋藤餅李笠翁之玉蘭糕都是矯揉造作以杞柳爲杯棬全失大方譬如庸德庸行做到家便是聖人何必索隱行怪乎

一戒停頓

物味取鮮全在起鍋時極鋒而試略爲停頓便如霧過衣裳雖錦繡綺羅亦晦悶而舊氣可憎矣嘗見性急主人每攜菜必一齊搬出于是廚人將一席之菜都放蒸籠中候主人催取通行齊上此中尚得有佳味哉在善烹飪者一盤一碗費盡心思在喫者鹵莽暴戾囫圇吞下眞所謂得哀家梨仍復蒸食者矣余到粵東食楊蘭坡明府鱔羹而美訪其故曰不過現殺現烹現

熱現喫不停頓而已他物皆可類推

一戒暴殄

暴者不恤人功殄者不惜物力雞魚鵝鴨自首至尾俱有味存不必少取多棄也嘗見烹甲魚者專取其裙而不知味在肉中蒸鰣魚者專取其肚而不知鮮在背上至賤莫如醃蛋其佳處雖在黃不在白然全去其白而專取其黃則食者亦覺索然矣且予爲此言並非俗人惜福之

謂假使暴殄而有益于飲食猶之可也暴殄而反累於飲食又何苦爲之至於烈炭以炙活鵝之掌剸刀以取生雞之肝皆君子所不爲也何也物爲人用使之死可也使之求死不得不可也

一戒縱酒

事之是非惟醒人能知之味之美惡亦惟醒人能知之伊尹曰味之精微口不能言也口且無

能言豈有呼呶酗酒之人能知味者乎往往見拇戰之徒啖佳菜如啖木屑心不存焉所謂惟酒是務焉知其餘而治味之道掃地矣萬不得已先于正席嘗菜之味後于撤席逞酒之能庶乎其兩可也

一戒火鍋

冬日宴客慣用火鍋對客喧騰已屬可厭且各菜之味有一定火候宜文宜武宜撤宜添瞬息

難差今一例以火逼之其味尚可問哉近人用燒酒代炭以爲得計而不知物經多滾總能變味或問菜冷奈何曰以起鍋滾熱之菜不使客登時食盡而尚能留之以至于冷則其味之惡劣可知矣

一戒强讓

治具宴客禮也然一肴既上理宜憑客擧箸精肥整碎各有所好聽從客便方是道理何必强

慇讓之常見主人以箸夾取堆置客前汚盤沒碗合人生厭須知客非無手無目之人又非兒童新婦怕羞忍餓何必以村嫗小家子之見解待之甚慢客也至矣近日倡家尤多此種惡習以箸取菜硬入人口有類強姦殊爲可惡長安有甚好請客而菜不佳者一客問曰我與君算相好乎主人曰相好客跽而請曰果然相好我有所求必允許而後起主人驚問何求曰此後

君家宴客求免見招合坐爲之大笑

一戒走油

凡魚肉雞鴨雖極肥之物總要使其油在肉中不落湯中其味方存而不散若肉中之油半落湯中則湯中之味反在肉外矣推原其病有三一誤于火太猛滾急水乾重番加水一誤于火勢忽停既斷復續一病在于太要相度屢起鍋蓋則油必走

一戒落套

唐詩最佳而五言八韻之試帖名家不選何也
以其落套故也詩尚如此食亦宜然今官場之
菜名號有十六碟八簋四點心之稱有滿漢席
之稱有八小喫之稱有十大菜之稱種種俗名
皆惡廚陋習只可用之于新親上門上司入境
以此敷衍配上椅披桌裙插屏香案三揖百拜
方稱若家居懽宴文酒開筵安可用此惡套哉

必須盤碗參差整散雜進方有名貴之氣象余家壽筵婚席動至五六桌者傳喚外廚亦不免落套然訓練之卒範我馳驅者其味亦終竟不同

一戒混濁

混濁者並非濃厚之謂同一湯也望去非黑非白如缸中攪渾之水同一滷也食之不清不膩如染缸倒出之漿此種色味令人難耐救之之

法總在洗淨本身善加作料伺察水火體驗酸鹹不使食者舌上有隔皮隔膜之嫌孫子因論文云素瓷無黃氣昏昏有俗心是即混濁之謂也

一戒苟且

凡事不宜苟且而于飲食尤甚廚者皆小人下材一日不加賞罰則一日必生怠玩火齊未到而姑且下嚥則明日之菜必更加生真味已失

而含忍不言則下次之羹必加草率且又不止空賞空罰而已也其佳者必指示其所以能佳之由其劣者必尋求其所以致劣之故鹹淡必適其中不可絲毫加減久暫必得其當不可任意登盤廚者偷安吃者隨便皆飲食之大弊審問慎思明辨爲學之方也隨時指點教學相長作師之道也于味何獨不然

海鮮單

古八珍並無海鮮之說今世俗尚之不得不吾從衆作海鮮單

燕窩

燕窩貴物原不輕用如用之每碗必須二兩先用天泉滾水泡之將銀針挑去黑絲用嫩雞湯好火腿湯新蘑菇三樣湯滾之看燕窩變成玉色爲度此物至清不可以油膩雜之此物至文不可以武物串之今人用肉絲雞絲雜之是喫雞絲肉絲非喫燕窩也且徒務其名往往以三

錢生燕窩蓋碗面如白髮數莖使客一撩不見空剩粗物滿碗真乞兒賣富反露貧相不得已則蘑菇絲筍尖絲鯽魚肚野雞嫩片尚可用也余到粵東楊明府冬瓜燕窩甚佳以柔配柔以清入清重用雞汁蘑菇汁而已燕窩皆作玉色不純白也或打作團或敲成麵俱屬穿鑿

海參三法

海參無味之物沙多氣腥最難討好然天性

重斷不可以清湯煨也須檢小刺參先泡去沙泥用肉湯滚泡三次然後以雞肉兩汁紅煨極爛輔佐則用香蕈木耳以其色黑相似也大抵明日請客則先一日要煨海參才爛常見錢觀察家夏日用芥末雞汁拌冷海參絲甚佳或切小碎丁用笋丁香蕈丁入雞湯煨作羹蔣侍郎家用豆腐皮雞腿蘑菇煨海參亦佳

魚翅二法

魚翅難爛須煮兩日才能摧剛爲柔用有二法
一用好火腿好雞湯加鮮筍冰糖錢許煨爛此
一法也一純用雞湯串細蘿蔔絲拆碎鱗翅攙
和其中飄浮碗面令食者不能辨其爲蘿蔔絲
爲魚翅此又一法也用火腿者湯宜少用蘿蔔
絲者湯宜多總以融洽柔膩爲佳若海參觸鼻
魚翅跳盤便成笑話吳道士家做魚翅不用下
鱗單用上半厚根亦有風味蘿蔔絲須出水三

次其臭才去常在郭耕禮家喫魚翅炒菜妙絶惜未傳其方法

鰒魚

鰒魚炒薄片甚佳楊中丞家削片入雞湯豆腐中號稱鰒魚豆腐上加陳糟油澆之莊太守用大塊鰒魚煨整鴨亦別有風趣但其性堅終不能齒决火煨三日才拆得碎

淡菜

淡菜煨肉加湯頗鮮取肉去心酒炒亦可

海蝘

海蝘寧波小魚也味同蝦米以之蒸蛋甚佳作小菜亦可

烏魚蛋

烏魚蛋最鮮最難服事須河水滚透撇沙去臊再加雞湯蘑菇煨爛龔雲若司馬家製之最精

江瑤柱

江瑤柱出寧波治法與蚶蟶同其鮮脆在柱故
剖殼時多棄少取

蠣黃

蠣黃生石子上殼與石子膠粘不分剝肉作羹
與蚶蛤相似一名鬼眼樂清蒼化兩縣土產別
地所無

江鮮單

郭璞江賦魚族甚繁今擇其常有者治之作江鮮單

刀魚二法

刀魚用蜜酒釀清醬放盤中如鰣魚法蒸之最佳不必加水如嫌刺多則將極快刀刮取魚片用鉗抽去其刺用火腿湯雞湯筍湯煨之鮮妙絕倫金陵人畏其多刺竟油炙極枯然後煎之諺曰駝背夾直其人不活此之謂也或用快刀將魚背斜切之使碎骨盡斷再下鍋煎黃加作

料臨食時竟不知有骨蕪湖陶太太法也

鰣魚

鰣魚用蜜酒蒸食如治刀魚之法便佳或竟用油煎加清醬酒娘亦佳萬不可切成碎塊加雞湯煮或去其背專取肚皮則真味全失矣

鱘魚

尹文端公自夸治鱘鰉最佳然煨之太熟頗嫌重濁惟在蘇州唐氏喫炒鰉魚片甚佳其法切

片油炮加酒秋油滚三十次下水再滚起鍋加作料重用瓜薑葱花又一法將魚白水煮十滚去大骨肉切小方塊取明骨切小方塊雞湯去沫先煨明骨八分熟下酒秋油再下魚肉煨二分爛起鍋加葱椒韭重用薑汁一大杯

一 黃魚

黃魚切小塊醬酒鬱一個時辰瀝乾入鍋爆炒兩面黃加金華豆豉一茶杯甜酒一碗秋油一

小杯同滾候滷乾色紅加糖加瓜薑收起有沉浸濃鬱之妙又一法將黃魚拆碎入雞湯作羹微用甜醬水縴粉收起之亦佳大抵黃魚亦係濃厚之物不可以清治之也

班魚

班魚最嫩剝皮去穢分肝肉二種以雞湯煨之下酒三分水二分秋油一分起鍋時加薑汁一大碗葱數莖殺去腥氣

假蟹

煮黃魚二條取肉去骨加生鹽蛋四個調碎不拌入魚肉起油鍋炮下雞湯滾將鹽蛋攪勻加香蕈葱薑汁酒喫時酌用醋

特牲單

豬用最多，可稱廣大教主。宜古人有特豚饋食之禮。作特牲單。

豬頭二法

洗淨五斤重者，用甜酒三斤；七八斤者，用甜酒五斤。先將豬頭下鍋同酒煮，下葱三十根、八角三錢，煮二百餘滾；下秋油一大杯、糖一兩，候熟後嘗鹹淡，再將秋油加減；添開水要漫過豬頭一寸，上壓重物，大火燒一炷香；退出大火，用文火細煨，收乾以膩為度；爛後即開鍋蓋，遲則走

油一法打木桶一个中用銅簾隔開將猪頭洗淨加作料悶入桶中用文火隔湯蒸之猪頭熟爛而其膩垢悉從桶外流出亦妙

猪蹄四法

蹄膀一隻不用爪白水煮爛去湯好酒一觔清醬酒杯半陳皮一錢紅棗四五个煨爛起鍋時用葱椒酒潑入去陳皮紅棗此一法也又一法先用蝦米煎湯代水加酒秋油煨之又一法用

蹄膀一隻先煮熟用素油灼皺其皮再加作料紅煨有士人好先掇食其皮號稱揭單被又一法用蹄膀一個兩鉢合之加酒加秋油隔水蒸之以二枝香爲度號神仙肉錢觀察家製最精

猪爪猪筋

專取猪爪剔去大骨用雞肉湯清煨之筋味與爪相同可以搭配有好腿爪亦可攙入

猪肚二法

將肚洗淨取極厚處去上下皮單用中心切骰子塊滚油炮炒加作料起鍋以極脆為佳此北人法也南人白水加酒煨兩枝香以極爛為度蘸清鹽食之亦可或加雞湯作料煨爛熏切亦佳

猪肺二法

洗肺最難以洌盡肺管血水剔去包衣為第一着敲之仆之挂之倒之抽管割膜工夫最細用

酒水滾一日一夜時縮小如一片白芙蓉浮于湯面再加作料上口如泥湯西厓少宰宴客每碗四片已用四肺矣近人無此工夫只得將肺拆碎入雞湯煨爛亦佳得野雞湯更如以清配清故也用好火腿煨亦可

豬腰

腰片炒枯則木炒嫩則令人生疑不如煨爛蘸椒鹽食之為佳或加作料亦可只宜手摘不宜

刀切但須一日工夫才得如泥耳此物只宜獨用斷不可攙入別菜用能奪味而惹腥煨三刻則老煨一日則嫩

猪裏肉

猪裏肉精而且故人多不食嘗在揚州謝蘊山太守席上食而甘之云以裏肉切片用縴粉團成小把入蝦湯中加香蕈紫菜清煨一熟便起

白片肉

須自養之豬宰後入鍋煮到八分熟泡在湯中一个時辰取起將豬身上行動之處薄片上桌不冷不熱以溫爲度此是北人擅長之菜南人效之終不能佳且零星市脯亦難用也寒士請客寧用燕窩不用白片肉以非多不可故也割法須用小快刀片之以肥瘦相參橫斜碎雜爲佳與聖人割不正不食一語截然相反其豬身肉之名目甚多滿洲跳神肉最妙

紅煨肉三法

或用甜醬或用秋油或竟不用秋油甜醬每肉一觔用鹽三錢純酒煨之亦有用水者但須熬乾水氣三種治法皆紅如琥珀不可加糖炒色早起鍋則黃當可則紅過遲則紅色變紫而精肉轉硬常起鍋蓋則油走而味都在油中矣大抵割肉雖方以爛到不見鋒稜上口而精肉俱化爲妙全以火候爲主諺云緊火粥慢火肉至

哉言乎

白煨肉

每肉一觔用白水煮八分好起出去湯用酒半觔鹽二錢半煨一個時辰用原湯一半加入滾乾湯膩爲度再加葱椒木耳韭菜之類火先武後文又一法每肉一觔用糖一錢酒半觔水一觔清醬半茶杯先放酒滚肉一二十次加回香一錢放水悶爛亦佳

油灼肉

去硬短勒切方塊去筋襻酒醬鬱過入滚油中炮炙之使肥者不膩精者鬆將起鍋時加葱蒜微加醋噴之

乾鍋蒸肉

用小磁鉢將肉切方塊加甜酒秋油裝入鉢內封口放鍋內下用文火乾蒸之以兩枝香為度不用水秋油與酒之多寡相肉而行以蓋滿肉

面爲度

蓋碗裝肉

放手爐上法與前同

磁罈裝肉

放礱糠中慢煨法與前同總須封口

脫沙肉

去皮切碎每一觔用雞子三個青黃俱用調和拌肉再斬碎入秋油半酒杯葱末拌勻用網油

一張畧之外再用菜油四兩煎兩面起出去油用好酒一茶杯清醬半酒杯悶透提起切片肉之面上加韭菜香蕈笋丁

晒乾肉

切薄片精肉晒烈日中以乾爲度用陳大頭菜夾片乾炒

火腿煨肉

火腿切方塊冷水滚三次去湯瀝乾將肉切方

滚冷水滚一二次去湯瀝乾放清水煨加酒四兩葱椒笋香蕈

台鯗煨肉

法與火腿煨肉同鯗易爛須先煨肉至八分再加鯗凉之則號鯗凍紹興人菜也鯗不佳者不必用

粉蒸肉

用精肥參半之肉炒米粉黃色拌麪醬蒸之下

用白菜作墊熟時不但肉美菜亦美以不見水
故味獨全江西人菜也

燻煨肉

先用秋油酒將肉煨好帶汁上木屑畧燻之不
可太久使乾濕參半香嫩異常吳小谷廣文家
製之精極

芙蓉肉

精肉一觔切片清醬拖過風乾一个時辰用大

蝦肉四十個豬油二兩切骰子大將蝦肉放在豬肉上一隻蝦一塊肉敲扁將滚水煮熟撩起熬菜油半觔將肉片放在有眼銅勺內將滚油灌熟再用秋油半酒杯酒一杯雞湯一茶杯熬滚澆肉片上加蒸粉葱椒椒上起鍋

荔枝肉

用肉切大骨牌片放白水煮二三十滚撩起熬菜油半觔將肉放入炮透撩起用冷水一激肉

鈹撩起放入鍋內用酒半觔清醬一小杯水半觔煮爛

八寶肉

用肉一觔精肥各半白煮一二十滾切柳葉片小淡菜二兩鷹爪二兩香蕈一兩花海蜇二兩胡桃肉四個去皮笋片四兩好火腿二兩麻油一兩將肉入鍋秋油酒煨至五分熟再加餘物海蜇下最在後

菜花頭煨肉

用臺心菜嫩蕊微醃晒乾用之

炒肉絲

切細絲去筋襻皮骨用清醬酒鬱片時用菜油熬起白烟變青烟後下肉炒勻不停手加蒸粉醋一滴糖一撮葱白韭蒜之類只炒半斤大火不用水又一法用油泡後用醬水加酒略煨起鍋紅色加韭菜尤香

炒肉片

將肉精肥各半切成薄片清醬拌之入鍋油炒聞響即加醬水葱瓜冬笋韭芽起鍋火要猛烈

八寶肉圓

猪肉精肥各半斬成細醬用松仁香蕈笋尖荸薺瓜薑之類斬成細醬加縴粉和捏成團放入盤中加甜酒秋油蒸之入口鬆脆家致華云肉圓宜切不宜斬必別有所見

空心肉圓

將肉搥碎鬱過用凍猪油一小團作餡子放在圜肉蒸之則油流去而團子空心矣此法鎮江人最善

鍋燒肉

煮熟不去皮放麻油灼過切塊加鹽或蘸清醬亦可

醬肉

先微醃用麵醬醬之或單用秋油拌鬱風乾

糟肉

先微醃再加米糟

暴醃肉

微鹽擦揉三日內即用以上三味皆冬月菜也春夏不宜

尹文端公家風肉

殺猪一口斬成八塊每塊炒鹽四錢細細揉擦使之無微不到然後高掛有風無日處偶有蟲

蝕以香油塗之夏日取用先放水中泡一宵再煮水亦不可太多太少以蓋肉面為度削片時用快刀橫切不可順肉絲而斬也此物惟尹府至精常以進貢今徐州風肉不及亦不知何故

家鄉肉

杭州家鄉肉好醜不同有上中下三等大槩淡而能鮮精肉可橫咬者為上品放久即是好火腿

筍煨火肉

冬筍切方塊火肉切方塊全煨火腿撤去鹽水兩遍再入氷糖煨爛席武山別駕云凡火肉煮好後若留作次日喫者須留原湯待次日將火肉投入湯中滾熱才好若乾放離湯則風燥而肉枯用白水則又味淡

燒小猪

小猪一个六七觔重者鉗毛去穢叉上炭火炙

之要四面齊到以深黃色爲度皮上慢慢以奶酥油塗之屢塗屢炙食時酥爲上脆次之硬斯下矣旗人有單用酒秋油蒸者亦佳吾家龍文弟頗得其法

燒豬肉

凡燒豬肉須耐性先炙裏面肉使油膏走入皮內則皮鬆脆而味不走若先炙皮則肉上之油盡落火上皮既焦硬味亦不佳燒小豬亦然

排骨

取勒條排骨精肥各半者抽去當中直骨以葱代之炙用醋醬頻頻刷上不可太枯

羅簑肉

以作雞松法作之存盆面之皮將皮下精肉斬成碎團加作料烹熟聶廚能之

端州三種肉

一羅簑肉一煱燒白肉不加作料以芝麻鹽拌

之切片煨好以清醬拌之三種俱宜于家常端州聶李二廚所作特合楊二學之

楊公圓

楊明府作肉圓大如茶杯細膩絶倫湯尤鮮潔入口如酥大槩去筋去節斬之極細肥瘦各半用縴合勻

黄芽菜煨火腿

用好火腿削下外皮去油存肉先用雞湯將皮

煨酥再將肉煨酥放黃芽菜心連根切段約二寸許長加蜜酒娘及水連煨半日上口甘鮮肉菜俱化而菜根及菜心絲毫不散湯亦美極朝天宮道士法也

蜜火腿

取好火腿連皮切大方塊用蜜酒煨極爛最佳但火腿好醜高低判若天淵雖出金華蘭溪義烏三處而有名無實者多其不佳者反不如醃

肉矣惟杭州忠淸里王三房家四錢一斤者佳

余在尹文端公蘇州公館喫過一次其香隔戶

便至甘鮮異常此後不能再遇此尤物矣

雜牲單牛羊鹿三牲非南人家常時有之之物然製法不可不知作雜牲單

牛肉

買牛肉法先下各舖定錢湊取腿筋夾肉處不精不肥然後帶回家中剔去皮膜用三分酒二分水清煨極爛再加秋油收湯此太牢獨味孤行者也不可加別物配搭

牛舌

牛舌最佳去皮撕膜切片入肉中同煨亦有冬

醃風乾者隔年食之極似好火腿

羊頭

羊頭毛要去淨如去不淨用火燒之洗淨切開煮爛去骨其口內老皮俱要去淨將眼睛切成二塊去黑皮眼珠不用切成碎丁取老肥母雞湯煮之加香蕈笋丁甜酒四兩秋油一杯如喫辣用小胡椒十二顆葱花十二段如喫酸用好米醋一杯

羊蹄

煨羊蹄照煨猪蹄法分紅白二色大抵用清醬者紅用鹽者白山藥配之宜

羊羹

取熟羊肉斬小塊如骰子大雞湯煨加筍丁香蕈丁山藥丁同煨

羊肚羹

將羊肚洗淨煮爛切絲用本湯煨之加胡椒醋

眞可北人炒法南人不能如其脆錢璵沙方伯家鍋燒羊肉極佳將求其法

紅煨羊肉

與紅煨猪肉同加刺眼核桃放入去羶亦古法也

炒羊肉絲

與炒猪肉絲同可以用縴愈細愈佳葱絲拌之

燒羊肉

羊肉切大塊重五七觔着鐵叉火上燒之味果
甘脆宜惹宋仁宗夜半之思也

全羊

全羊法有七十二種可吃者不過十八九種而
已此屠龍之技家厨難學一盤一碗雖全是羊
肉而味各不同才好

鹿肉

鹿肉不可輕得得而製之其嫩鮮在獐肉之上

燒食可煨食亦可

鹿筋二法

鹿筋難爛須三日前先捶煮之絞出臊水數遍加肉汁湯煨之再用雞汁湯煨加秋油酒微縴收湯不攙他物便成白色用盤盛之如兼用火腿冬笋香蕈同煨便成紅色不收湯以碗盛之白色者加花椒細末

獐肉

製獐肉與製牛鹿同可以作脯不如鹿肉之活而細膩過之

果子狸

果子狸鮮者難得其醃乾者用蜜酒娘蒸熟快刀切片上桌先用米泔水泡一日去盡鹽穢較火腿覺嫩而肥

假牛乳

用雞蛋清拌蜜酒娘打掇入化上鍋蒸之以嫩

膩爲主火候遲便老蛋淸太多亦老

鹿尾

尹文端公品味以鹿尾爲第一然南方人不能嘗得從北京來者又苦不鮮新余嘗得極大者用菜葉包而蒸之味果不同其最佳處在尾上一道漿耳

羽族單

雞功最巨諸菜賴之如善人積陰德而人不知故令領羽族之首而以他禽附之作羽族單

白片雞

肥雞白片自是太羹元酒之味尤宜於下鄉村入旅店烹飪不及之時最爲省便煮時水不可多

雞松

肥雞一隻用兩腿去筋骨剁碎不可傷皮用雞

蛋清粉縴松子肉同剁成塊如腿不敷用添補子肉切成方塊用香油灼黃起放鉢頭內加百花酒半斤秋油一大杯雞油一鐵勺加冬筍香蕈薑葱等將所餘雞骨皮蓋面加水一大碗下蒸籠蒸透臨喫去之

生炮雞

小雛雞斬小方塊秋油酒拌臨喫時拿起放滚油內灼之起鍋又灼連灼三回盛起用醋酒粉

雞粥

肥雞母一隻用刀將兩補肉去皮細刮或用刨刀亦可只可刮刨不可斬斬之便不膩矣再用餘雞熬湯下之喫時加細米粉火腿屑松子肉共敲碎放湯內起鍋時放葱薑澆雞油或去渣或存渣俱可宜于老人大槩斬碎者去渣刮刨者不去渣

焦雞

肥母雞洗淨整下鍋煮用豬油四兩茴香四个煮成八分熟再拿香油灼黃還下原湯熬濃用秋油酒整葱收起臨上片碎并將原滷澆之或拌蘸亦可此楊中丞家法也方輔兄家亦好

捶雞

將整雞捶碎秋油酒煮之南京高南昌太守家製之最精

炒雞片

用雞脯肉去皮斬成薄片用豆粉麻油秋油拌之䋲粉調之雞蛋清拌臨下鍋加醬瓜薑葱花末須用極旺之火炒一盤不過四兩火氣才透

蒸小雞

用小嫩雞雛整放盤中上加秋油甜酒香蕈笋尖飯鍋上蒸之

醬雞

生雞一隻用清醬浸一晝夜而風乾之此三冬菜也

雞丁

取雞脯子切骰子小塊入滾油炮炒之用秋油酒收起加荸薺丁笋丁香蕈丁拌之湯以黑色爲佳

雞圓

斬雞脯子肉爲圓如酒杯大鮮嫩如蝦團揚州

莊八太爺家製之最精法用猪裡脊縴粉攙成不可放飾

蘑菇煨雞

口蘑菇四兩開水泡去砂用冷水漂牙刷擦再用清水漂四次用菜油二兩炮透加酒噴將雞斬塊放鍋內滾去沫下甜酒清醬煨八分功成下蘑菇再煨二分功程加筍葱椒起鍋不用水加水糖三錢

梨炒雞

取雛雞胸肉切片先用猪油三兩熬熟炒三四次加蘇油一瓢縴粉鹽花薑汁花椒末各一茶匙再加雪梨薄片香蕈小塊炒三四次起鍋盛五寸盤

假野雞卷

將補子斬碎用雞子一個調清醬鬱之將網油畫碎分包小包油裹炮透再加清醬酒作料香

蕈木耳起鍋加糖一撮

黃芽菜煨雞

將雞切塊起油鍋生炒透酒滚二三十次加秋油後滚二三十次下水滚將菜切塊煨雞有七分熟將菜下鍋再滚三分加糖葱大料其菜要另滚熟攙用每一隻用油四兩

栗子炒雞

雞斬塊用菜油二兩炮加酒一飯碗秋油一小

杯水一飯碗煨七分熟先將栗子煮熟同筍下之再煨三分起鍋下糖一撮

炒八塊

嫩雞一隻斬八塊滚油炮透去油加清醬一杯酒半斤煨熟便起不用水用武火

珍珠團

熟雞脯子切黃豆大塊清醬酒拌勻用乾麪滚滿入鍋炒炒用素油

黃芪蒸雞治瘵

取童雞未曾生蛋者殺之不見水取出肚臟塞黃芪一兩架箸放鍋內蒸之四面封口熟時取出滷濃而鮮可療弱症

滷雞

囫圇雞一隻肚內塞葱三十條茴香二錢用酒一斤秋油一小杯半先滾一枝香加水一斤脂油二兩一齊同煨待雞熟取出脂油水要用熟

水收濃滷一飯碗才取起或拆碎或薄刀片之
仍以原滷拌食

蔣雞

童子雞一隻用鹽四錢醬油一匙老酒半茶杯
薑三大片放砂鍋內隔水蒸爛去骨不用水蔣
御史家法也

唐雞

雞一隻或二斤或三斤如用二斤者用酒一飯

碗水三飯碗用三斤者酌添先將雞切塊用菜油二兩候滾熟爆雞要透先用酒滾一二十滾再下水約二三百滾用秋油一酒杯起鍋時加白糖一錢唐靜涵家法也

雞肝

用酒醋噴炒以嫩為貴

雞血

取雞血為條加雞湯醬醋索粉作羹宜于老人

雞絲

拆雞為絲秋油芥末醋拌之此杭州菜也加筍加芹俱可用筍絲秋油酒炒之亦可拌者用熟雞炒者用生雞

糟雞

糟雞法與糟肉同

雞腎

取雞腎三十個煮微熟去皮用雞湯加作料煨

之鮮嫩絕倫

雞蛋

雞蛋去殼放碗中將竹箸打一千回蒸之絕嫩凡蛋一煮而老一千煮而反嫩加茶葉煮者以兩炷香爲度蛋一百用鹽一兩五十用鹽五錢加醬煨亦可其他則或煎或炒俱可斬碎黃雀蒸之亦佳

野雞五法

野雞披胸肉清醬鬱過以網油包放鐵奩上燒之作方片可作卷子亦可此一法也切片加作料炒一法也取胸肉作丁一法也當家雞整煨一法也先用油灼折絲加酒秋油醋仝芹菜冷拌一法也生片其肉入火鍋中登時便喫亦一法也其弊在肉嫩則味不入味入則肉又老

赤燉肉雞

赤燉肉雞洗切淨每一斤用好酒十二兩鹽二

錢五分冰糖四錢研酌加桂皮同入砂鍋中文
炭火煨之倘酒將乾雞肉倘未爛每斤酌加清
開水一茶杯

蘑菇煨雞

雞肉一斤甜酒一斤鹽三錢冰糖四錢蘑菇用
新鮮不霉者文火煨兩枝線香爲度不可用水
先煨雞八分熟再下蘑菇

鴿子

鴿子如好火腿仝煨甚佳不用火肉亦可

鴿蛋

煨鴿蛋法與煨雞腎同或煎食亦可加微醋亦可

野鴨

野鴨切厚片秋油鬱過用兩片雪梨夾住炮炒之蘇州毛道臺家製法最精今失傳矣用烝家鴨法烝之亦可

蒸鴨

生肥鴨去骨內用糯米一酒杯火腿丁大頭菜丁香蕈笋丁秋油酒小磨麻油葱花俱灌鴨肚內外用雞湯放盤中隔水蒸透此真定魏太守家法也

鴨糊塗

用肥鴨白煮八分熟冷定去骨拆成天然不方不圓之塊下原湯內煨加鹽三錢酒半斤搥碎

山藥同下鍋作糨臨煨爛時再加薑末香蕈葱花如要濃湯加放粉糨以芋代山藥亦妙

滷鴨

不用水用酒煮鴨去骨加作料食之高要令楊公家法也

鴨脯

用肥鴨斬大方塊用酒半斤秋油一杯笋香蕈葱花悶之收滷起鍋

燒鴨

用雛鴨上叉燒之馮觀察家廚最精

挂滷鴨

塞葱鴨腹蓋悶而燒水西門許店最精家中不能作有黃黑一色黃者更妙

乾蒸鴨

杭州商人何星舉家乾蒸鴨將肥鴨一隻洗淨斬八塊加甜酒秋油淹滿鴨面放磁罐中封好

置乾鍋中蒸之用文炭火不用水臨上時其精肉皆爛如泥以線香二枝為度

野鴨團

細斬野鴨胸前肉加猪油微縴調揉成團入雞湯滚之或用本鴨湯亦佳太興孔親家製之甚精

徐鴨

頂大鮮鴨一隻用百花酒十二兩青鹽一兩二

鐵滾水一湯碗冲化去渣沫再兌冷水七飯碗
鮮薑四厚片約重一兩同入大瓦蓋鉢內將皮
紙封固口用大火籠燒透大炭吉三元約二文
一個外用套包一個將火籠罩定不可令其走
氣約早點時炖起至晚方好速則恐其不透味
便不佳矣其炭吉燒透後不宜更換瓦鉢亦不
宜預先開蓋鴨破開時將清水洗後用潔淨無
漿布拭乾入鉢

煨麻雀

取麻雀五十隻以清醬甜酒煨之熟後去爪脚單取雀胸頭肉連湯放盤中甘鮮異常其他鳥鵲俱可類推但鮮者一時難得薛生白常勸人勿食人間豢養之物以野禽味鮮且易消化

煨鷯鶉黃雀

鷯鶉用六合來者最佳有現成製好者黃雀用蘇州糟加蜜酒煨爛下作料與煨麻雀仝蘇州